REVUE DE VITICULTURE

LES BIENFAITS DU VIN (1)

Mon cher maître, mes chers camarades,

Permettez-moi de vous appeler ainsi, car ce n'est pas seulement le directeur de l'Office International du Vin qui va vous parler ce soir de la boisson chère à Bacchus, c'est l'ancien étudiant qui s'est assis, hélas ! bien avant vous, sur les bancs de l'antique Sorbonne et de la Faculté de Droit, et qui est heureux de retrouver aujourd'hui la jeunesse vibrante mais studieuse de la Cité Universitaire de Paris.

Je tiens à vous dire tout d'abord les excuses de M. Mario Roustan, ministre de l'Instruction publique, qui s'était fait une fête de venir ce soir parmi vous et qui a dû s'excuser au dernier moment, retenu par les obligations de sa charge. M. Cavailhé voudra bien lui dire nos regrets en même temps que notre dévouement.

Je salue le maître éminent de la viticulture qu'est M. Viala, membre de l'Institut, dont les savants travaux ont franchi les frontières de la France, et qui est le symbole vivant des bienfaits du vin, puisque c'est grâce à lui qu'une seconde jeunesse lui permet de défier les atteintes de l'âge.

Je dis aussi un cordial merci au directeur et aux étudiants de l'Institut National Agronomique, qui m'ont fait l'honneur de me choisir comme conférencier ; à M. Honnorat, le glorieux fondateur de cette Cité Universitaire ; à M. Carme, le président des sommeliers de Paris, qui commande la phalange de ces ambassadeurs du vin, à tous les bons amis des régions viticoles qui ont mis à notre disposition les vins que vous allez déguster tout à l'heure, sous la direction experte de mon ami Marsais, l'excellent directeur de la Station des recherches viticoles de Paris, enfin à la presse viticole et à la grande presse parisienne, qui nous prêtent leur gracieux concours pour la propagande en faveur du vin.

Et maintenant, j'entrerai sans plus tarder dans le vif du sujet.

Dire les bienfaits du vin serait une tâche aisée pour un poète, aux paroles ailées, au verbe sonore. Excusez-moi, mais je ne suis qu'un modeste fonction-

(1) Causerie faite le 23 mars 1931 à la Cité universitaire sous la présidence de M. P. Viala, aux étudiants français et étrangers.

naire international, qui ne base sa conviction que sur des arguments précis, des documents scientifiques et aussi sur d'austères statistiques.

Mais je crois que vous comprendrez comme moi l'importance du vin dans l'économie mondiale, quand je vous aurai dit que la vigne couvre près de 7 millions d'hectares de notre planète, et que le vin produit l'an dernier a représenté une valeur approchant 50 milliards de francs.

Pour la France seule, la vigne fait vivre 1.500.000 vignerons et leurs familles. Le vin produit donne un revenu de 10 à 12 milliards de francs et l'exportation des vins de France un revenu qui oscille autour d'un milliard.

Il ne serait donc vraiment pas croyable que le vin puisse être considéré comme un poison. C'est au contraire un excellent aliment, une boisson hygiénique, qui possède aussi des dons médicinaux et curatifs. C'est enfin au point de vue social un élément de richesse et de prospérité.

C'est ce que je vais essayer de vous démontrer.

Et d'abord, le vin aliment.

Nous avons, à l'Office International du Vin, publié et diffusé en toutes langues une affiche basée sur les travaux de savants médecins, qui montre qu'au point de vue des calories qu'il fournit à l'être humain, un litre de vin courant à 10° équivaut à 900 gr. de lait, 370 gr. de pain, 585 gr. de bonne viande désossée, et à cinq œufs.

M. Alquier, qui dirige le laboratoire de la Société Scientifique d'Hygiène alimentaire, a établi que le vin donné en barbotage avec l'avoine aux chevaux donnait d'excellents résultats. Les mêmes faits sont savamment démontrés par lui pour l'homme, en se basant sur les matières et facteurs alimentaires apportés par le vin : alcool, éther, métalloïdes, acides organiques, matières sucrées, matières taniques, azotées, phosphore, etc.

En 1908, M. H. Chéron, alors sous-secrétaire d'Etat à la guerre, nommait une commission composée de savants éminents comme les professeurs Labbé, Maillard, Gley, Cazeneuve, de l'Académie de Médecine, docteur Alquier, du Laboratoire d'Hygiène alimentaire, etc... Cette commission était présidée par Armand Gautier, de l'Institut.

Pendant deux ans, la Commission a examiné la question de la valeur alimentaire du vin, donné aux troupes. Les expériences ont été faites sur 20 instituteurs faisant leur service militaire à Joinville. Les conclusions furent un triomphe éclatant de la thèse que nous soutenons : le vin est un excellent aliment, à condition d'être bu sans excès.

Passons maintenant à la valeur hygiénique du vin. C'est Pasteur, le savant immortel, qui est une des plus pures gloires non seulement de la France, mais de l'humanité, qui a formellement déclaré : le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons.

Pour confirmer cet axiome, notre maître Viala en France, M. Marescalchi en Italie, le docteur Decref en Espagne, ont rassemblé les attestations des médecins et hygiénistes les plus connus.

La brochure de M. Viala renferme les noms des professeurs Widal, Jean-Louis Faure, Duval, Sicard, Courmont, etc. Il serait trop long de lire ces attestations, qui sont autant de titres de gloire du vin.

Je me bornerai à vous en signaler deux.

Le doyen de l'Académie de Médecine, le docteur Gueniot, qui vient d'avoir 99 ans, a déclaré à ses confrères que pour bien se porter et vivre longtemps, il faut boire chaque jour une bouteille de bon vin de France.

Le professeur Waquez, sans être aussi formel, nous dit : « Il n'est pas indispensable d'en boire une bouteille par jour, mais j'estime qu'il est excellent de boire du bon vin. Inutile de vous dire que j'en bois régulièrement à chaque repas. »

J'ajoute que nous avons à l'Office International du Vin des comités scientifiques pour chacun des 15 pays adhérents, composés des sommités médicales les plus réputées. En France, le comité est composé de M. Léon Bernard, président de la Section d'hygiène de la Société des Nations ; Loeper, professeur de thérapeutique à la Faculté de Médecine de Paris ; Vires, professeur à la Faculté de Médecine de Montpellier ; Brouardel et Doleris, de l'Académie de Médecine.

En Espagne, M. le docteur Decref, président de l'Académie Royale de Médecine ; en Roumanie, l'inspecteur général du Service de Santé Laugier ; en Hongrie, le docteur de Dalmady ; au Portugal, le docteur Ramires ont établi des rapports, publiés par le Bulletin international du Vin, qui prouvent par des faits sans réplique la valeur hygiénique du vin.

En Hongrie, c'est le vin qui a permis de guérir presque absolument la grande maladie hongroise du moyen âge : la fièvre intermittente tertiaire.

En Autriche, les combats menés contre les Turcs ayant ruiné la situation hygiénique du pays, c'est avec le vin que l'on soignait la plupart des maladies physiques, et que l'on guérissait la dépression psychique profonde, causée par les invasions.

En Espagne, ce sont les provinces viticoles d'Andalousie et de Catalogne, où la mortalité générale est la moins élevée.

En Roumanie, les enquêteurs officiels du gouvernement déclarent que dans les régions viticoles, l'état économique du cultivateur est plus florissant, sa résistance aux maladies plus grande que dans les autres pays.

Le vin n'est pas seulement un aliment dont la valeur hygiénique vient, je l'espère, de vous être démontrée. Il est aussi un médicament.

Le vin renferme en effet deux éléments particulièrement précieux : les vitamines et la radioactivité. Les vins blancs semblent doués d'une activité plus élevée ; ils seraient plus actifs que les vins rouges ; mais ceux-ci semblent offrir plus de constance, ce qui est du plus haut intérêt au point de vue thérapeutique.

Quant aux vitamines, on sait que l'homme est le seul être vivant qui consomme à la fois de la nourriture cuite et des boissons fermentées.

Il apparaît donc que si l'homme boit du vin depuis la plus haute antiquité, c'est qu'il y cherche quelque chose que la cuisson détruit dans les aliments, et que l'on désigne sous le nom de vitamines. Grâce à ses vitamines, le vin est un facteur puissant de minéralisation.

Aussi l'utilise-t-on de façon heureuse, pour lutter contre les maladies microbiennes, notamment la fièvre typhoïde. Les savants travaux de Sabrazes ont

permis d'établir que le vin détruit le bacille d'Ebert en quelques minutes, s'il est pur, en un quart d'heure, s'il est mélangé d'eau.

Le vin accroît la sécrétion gastrique, accélère l'évacuation de l'estomac, excite le foie, et élève légèrement la pression artérielle.

Il augmente le tonus nerveux, d'où son utilité pour le sportif et le convalescent.

Il favorise l'expulsion des calculs, car il est diurétique.

Tout cela résulte d'études précises du professeur Loeper et du docteur Alquier, qui ont fait le tour de la presse médicale. Ces deux éminents savants déclarent formellement que le vin peut et doit être conseillé dans la dyspepsie, le foie torpide, les infections, l'asthénie et l'anémie. Il peut rendre d'utiles services dans certains cas de tuberculose pulmonaire.

Tout cela devrait nous suffire pour vanter les bienfaits du vin, — mais nous voulons aller plus loin encore et vous montrer la valeur du vin au point de vue social.

Et d'abord, le vin est l'antidote, naturel, le remède préventif le plus indiqué et le plus efficace contre ce fléau social qu'est l'alcoolisme. Le bon sens le dit, l'observation scientifique le confirme, les comparaisons que chacun de vous peut faire entre les populations qui boivent régulièrement du vin et celles qui n'en usent pas ne laissent aucun doute à cet égard.

A l'Association de propagande pour le vin présidée par M. Nougaret, une carte de France a été établie d'après les travaux du célèbre docteur Bertillon, qui montre que la limite entre les départements les plus alcooliques et ceux qui ne le sont pas s'identifie avec la limite de la culture de la vigne. Le département de l'Hérault qui est le plus gros producteur et consommateur de vin du monde a trois fois moins d'alcooliques que le Calvados.

Et quelle illustration plus nette pourrais-je vous donner que celle de l'état lamentable des deux seuls pays qui ont adopté le régime sec et la prohibition, j'ai nommé les Etats-Unis et la Finlande.

Je ne me sers que des statistiques officielles données dans ces deux pays. Voici ce qu'elles démontrent : dans les hôpitaux de New-York, le nombre des malades par l'alcoolisme est passé de 6 % en 1919 à 18 % en 1920, le nombre des décès de 2 % à 14 %. On a arrêté, en 1920, 279.000 individus pour alcoolisme. Or, en 1927, le chiffre des ivrognes arrêtés avait plus que doublé, il était de 668.000, et dans ce nombre figure une proportion de plus en plus grande de femmes et d'enfants. Les statistiques sont les mêmes pour le cas de démence et de criminalité, qui sont en augmentation sensible depuis l'instauration de la prohibition.

En Finlande, la consommation de l'alcool entré par contrebande a plus que doublé dans ces dix dernières années; les cas d'ivrognerie ont triplé.

Par contre, dans les pays scandinaves, notamment la Suède, l'alcoolisme est en régression marquée depuis que la prohibition a été supprimée. Les cas d'alcoolisme chronique sont tombés de 17 à 3 %. Les arrestations pour ivrognerie, qui étaient en Suède de 59.000 en 1913, ne sont plus que de 27.500 en 1928.

Sur ce point, nous sommes d'ailleurs d'accord avec la Ligue internationale

contre l'alcoolisme. Seul l'abus du vin peut être un danger. L'usage modéré du vin et du bon vin ne peut faire de mal.

Enfin, je tiens à marquer l'importance du vin comme agent de longévité. Il y a deux ans, j'ai assisté à Saint-Julien-Beychevelle à la célébration d'une noce de diamant et de treize noces d'or de viticulteurs de cette petite commune. A cette occasion, on a dressé la statistique des octogénaires et des nonagénaires de la région viticole par excellence qu'est le Médoc. La proportion est presque double de ce qu'elle est pour l'ensemble de la France.

Les mêmes constatations ont été faites pour l'Allemagne en Rhénanie, au Palatinat et en Moselle ; pour l'Espagne, en Andalousie.

Il n'y a donc pas là un fait exceptionnel, mais la preuve certaine que le bon vin est le meilleur brevet de longue vie qu'on ait jamais inventé.

Et que dire au point de vue de l'entente cordiale que tous les esprits de bon sens souhaitent pour notre humanité si cruellement éprouvée par la guerre récente ?

Bien mieux que par l'action d'une diplomatie plus ou moins incertaine, la paix résultera du contact plus étroit entre les vignerons de tous les pays, qui sentiront alors leur communauté d'intérêts et de soucis.

Jamais je n'ai mieux ressenti cette impression qu'au cours d'un voyage d'études au travers du vignoble de France, où j'avais l'honneur de conduire une délégation de 50 vignerons autrichiens.

Nous étions à Beaune le jour où MM. Briand et Kellog signaient à Paris le pacte contre la guerre. Le chef de la délégation autrichienne, évoquant cette signature, nous disait : « Nous n'avons pas pour sceller notre pacte d'amitié une plume d'or... mais nous avons en main nos verres remplis de ce bon vin de Bourgogne, divin breuvage qui scelle mieux que tous les sceaux de nos ambassadeurs la fraternelle union des vignerons du monde entier. »

On peut dire sans exagération que tous les poètes, dramaturges, artistes et écrivains de génie, tous les grands penseurs qui honorent l'humanité, ont été des buveurs de vin.

Les grands hommes d'Etat, les premiers ministres les plus fameux, tous ont aimé cet adorable don de la Providence : le vin.

La liste en serait trop longue à établir. Qu'il me soit permis de souligner, en ce qui concerne la France, que la plupart de nos Présidents de la République étaient ou sont des fils de régions où croît la vigne, et que plusieurs s'enorgueillissent d'avoir été ou d'être des vignerons.

Je citerai Grévy et les vins d'Arbois ; Carnot et la Bourgogne, Casimir Périer et la Champagne, Loubet et les Côtes-du-Rhône, Fallières, le vigneron du Loupillon, Gaston Doumergue, le vigneron du Gard.

Faits plus notoires encore. Nos grands maîtres de l'Université, nos ministres de l'Instruction publique, qui représentent l'intelligence et le savoir, dans ce qu'ils ont de plus noble et de plus élevé, ont toujours été choisis parmi les élus des régions viticoles de France.

Léon Bourgeois nous venait de Reims, la glorieuse capitale du Champagne ; Georges Leygues et Marraud, du Lot-et-Garonne, de Monzie, du Lot, Lafferre et Mario Roustan de l'Hérault, Doumergue du Gard, Delbos de la Dordogne,

Chautemps de la Touraine, Daladier de Châteauneuf-du-Pape, Herriot du Beaujolais, Briand de la Loire-Inférieure avec son joyeux muscadet, Barthou et Léon Bérard du pays de Jurançon, Bienvenu-Martin de Chablis, Albert Sarraut de l'Aude, Steeg de Libourne dans le Bordelais. Et je tiens à ne pas oublier Painlevé, qui représente les vignerons du Bugey, ni le Président Poincaré, le grand Meusien ami des vins gris de Lorraine, ni enfin M. Honnorat, tenant des vins de la Durance.

J'en ai assez dit, je pense, pour vous démontrer les bienfaits du vin au point de vue alimentaire, hygiénique, médical, social.

Mais aucune parole, si autorisée soit-elle, ne vaut un acte. C'est en dégustant qu'on apprend à mieux connaître et à aimer la vigne. Nous vous convions donc à cette dégustation des crus les plus caractéristiques de notre beau pays de France, sous la direction éclairée de mon ami Marsais, directeur de la Station des Recherches viticoles de Paris.

Et maintenant, mes chers camarades, assez parlé ! Il est temps de suivre le sage conseil du poète, que je n'ose nommer, puisque son nom est comme un sacrilège pour le buveur de vin (il s'appelle Boileau) :

Allez, amis, allez apprendre à boire !
On est savant quand on boit bien ;
Qui ne sait boire, ne sait rien !

Léon Douarche,
directeur de l'Office International du Vin.

LE PROJET DE LOI SUR LE STATUT FISCAL DES COOPERATIVES AGRICOLES

Nous avons déjà, à maintes reprises, entretenu nos lecteurs de la question, capitale à l'heure actuelle pour le développement de l'agriculture, des coopératives agricoles et de leur statut fiscal. La réforme tant attendue du monde agricole est en voie de réalisation. M. André Tardieu, ministre de l'Agriculture, vient, en effet, de déposer sur le bureau de la Chambre le projet de loi qui fera faire un pas décisif au développement de la coopération.

Le problème qui se posait consistait essentiellement à trouver une formule permettant aux coopératives agricoles, pour prospérer, d'échapper aux charges fiscales qui grèvent les entreprises industrielles et commerciales. Dans ce but, il fallait que la loi projetée mît les nouveaux organismes en mesure de fournir les garanties nécessaires à la fois sur la sincérité de leur caractère *coopératif* et sur la réalité indéniable du caractère *agricole* des opérations effectuées par eux.

Sur le premier point, sincérité du caractère coopératif, le nouveau projet marque un progrès sur le texte antérieurment déposé puisqu'il ne s'est pas borné, comme ce dernier, à renvoyer aux règlements traitant des coopéra-

tives, mais a fait une énumération précise des caractères constitutifs d'une *coopérative* digne de ce nom.

C'est ainsi que l'article premier stipule que seules pourront prendre le nom de *coopératives* agricoles, les sociétés et leurs unions, *constituées uniquement entre agriculteurs* pour effectuer, ou faciliter les opérations concernant la *production*, la *transformation*, la *conservation*, le *mélange* ou la *vente* de produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés, ou les opérations d'achats en commun et de répartition à leurs adhérents des produits nécessaires à leur exploitation agricole. Ces sociétés ou leurs unions devront se soumettre aux règles qui régissent les coopératives en général (lois des 5 août 1930, 30 décembre 1922 et 12 juillet 1823) : elles seront tenues notamment d'être administrées gratuitement par un Conseil d'administration élu par l'assemblée générale des associés, de répartir entre les sociétaires les excédents annuels, de constituer leur capital au moyen de parts nominatives réservées aux agriculteurs à un taux réglementaire, de faire des parts sociales limitées, d'assurer enfin, en cas de dissolution, l'excédent d'actif à des œuvres d'intérêt général agricole.

Telle est, d'après le nouveau projet, la définition du *caractère coopératif* des nouveaux organismes. La définition de leur *caractère agricole* était plus délicate à établir. Elle devait, en effet, être fondée entièrement sur la nature des opérations effectuées. On se souvient que le premier projet faisait appel, pour cet objet, à l'écart maximum de valeur existant entre le produit récolté et le produit transformé. Le nouveau projet n'a pas retenu ce critérium, mais s'est contenté de fixer une limite au delà de laquelle l'opération devait perdre le caractère agricole : c'est ainsi que les exonérations fiscales prévues à l'article 6 à l'égard de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires, ne s'appliqueront qu'*aux opérations de transformation portant sur les produits destinés à l'alimentation de l'homme ou des animaux ainsi que sur les sous-produits bruts en provenant.*

Par contre, le même article a maintenu les deux autres conditions imposées aux coopératives pour conserver leur caractère agricole, à savoir la fixation, par décret, des maxima d'éléments étrangers incorporés aux produits transformés, et l'interdiction, faite aux coopératives agricoles, de pouvoir, en franchise, exploiter, pour la vente au détail, des magasins distincts de leur établissement principal.

Enfin, à côté de ces dispositions essentielles, le nouveau texte a prévu des pénalités au cas où un établissement coopératif prendrait indûment le titre de coopérative agricole sans satisfaire aux conditions requises (articles 2 et 3), en même temps que les articles 4, 5 et 8 contenaient une réglementation précise sur le mode de dépôt des statuts, la manière d'apporter des modifications et sur le régime de contrôle auquel devront être soumises les coopératives agricoles ainsi constituées. Signalons aussi que l'article 5 a prévu des règles nettes pour assurer une certaine fixité dans les effectifs des nouveaux organismes en prévoyant, notamment, que leurs statuts pourront imposer aux membres l'obligation de ne pas quitter la coopérative avant un certain délai fixé à dix ans au maximum. Par contre, il est prévu, à ce même article, que tout mem-

bre pourra, à toute époque, donner sa démission s'il cesse d'exercer la profession agricole ou être exclu du groupement en cas de fraude.

Il convient, pour conclure, d'insister sur le caractère particulièrement libéral de ce nouveau texte où s'est révélé le souci d'assurer aux coopératives agricoles les plus grandes facilités pour bénéficier des exemptions fiscales : nous n'en voulons pour preuve que cette disposition de l'article premier qui a prévu *qu'exceptionnellement* et *contrairement aux dispositions essentielles du dit article*, si les coopératives agricoles ont été autorisées, par la loi, à incorporer dans le produit fabriqué des produits non récoltés par leurs membres, elles pourront, *sans perdre le bénéfice des exonérations fiscales*, acquérir, transformer et vendre des produits provenant d'exploitations agricoles autres que celles de leurs associés, en se soumettant, pour l'incorporation des dits produits, au pourcentage réglementaire.

Citons encore comme particulièrement libérale, cette exception au droit commun, prévue à l'article 6 dans les termes suivants :

« Toutefois, les coopératives qui, par dérogation à cette deuxième condition, effectuent des ventes au détail *en utilisant des magasins distincts de leur établissement principal*, ne sont redevables de la taxe sur le chiffre d'affaires que pour les dites ventes, à la condition que celles-ci soient retracées dans une comptabilité distincte. »

Enfin, répondant au vœu unanime de tous les intéressés et dans un esprit particulièrement bienveillant, l'article 10 a exempté du paiement des sommes dues en matière de chiffre d'affaires, et au titre des impôts industriels et commerciaux, les organismes remplissant les conditions exigées par la présente loi, *pour les opérations effectuées postérieurement au 1er janvier* 1929.

Ce projet de loi, préparé par M. André Tardieu, doit venir bientôt en discussion à la Chambre des Députés. Il présente un intérêt exceptionnel pour l'avenir de nos coopératives agricoles et viticoles.

Charlotte Drouard,
rédactrice,
secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

LE VINAGE A LA CUVE AUTORISÉ

Contrairement aux affirmations de quelques contradicteurs, la loi du 24 juillet 1894, complétée par un décret d'administration publique de juin 1898 autorise un vinage modéré. Elle n'interdit qu'un vinage exagéré qu'elle désigne sous le nom de *survinage*.

En effet, M. Catusse, alors directeur général des Contributions indirectes, entendu par la Commission des boissons dans sa séance du 16 mars 1894, faisait la déclaration suivante :

« Il conviendrait d'empêcher l'addition anormale d'alcool, le survinage ; « nous proposons la rédaction suivante :

« Les vins de tout degré suralcoolisés sont imposés comme spiritueux et pas-

« sibles des droits entiers de consommation, d'entrée et d'octroi sur la quan-
« tité d'alcool qu'ils renferment ; un décret, rendu sur l'avis du Comité con-
« sultatif des Arts et Manufactures, déterminera les caractères auxquels on re-
« connaîtra les vins suralcoolisés. »

M. Catusse établissait ainsi une distinction entre le vinage modéré que la loi ne visait pas et le survinage pratiqué en vue du dédoublement que l'article 2 voulait atteindre. L'Académie de médecine avait déjà établi cette distinction dans la discussion de 1866 entre le vinage conservateur et le vinage fraudeur ou survinage.

C'est dans cet esprit que la loi fut votée à la Chambre.

La discussion arrive devant le Sénat. M. Allègre, sénateur du Var, trouvant le texte obscur, demande des explications au ministre de la Justice pour dissiper toute équivoque (séance du 14 juillet 1894).

M. Allègre. — Messieurs, je n'ai pas de proposition à vous soumettre en opposition avec l'article 2, mais je désirerais que M. le ministre de la Justice voulût bien nous donner quelques explications sur la portée de l'article 2 tel qu'il est rédigé dans le projet de loi.

Cette question est très importante. La viticulture actuellement souffre beaucoup parce que malheureusement, nous avons fait des vins défectueux en 1893, c'est incontestable; mais grâce à la liberté de l'alcoolisation, nous avons pu conserver une très grande partie de notre récolte, elle n'est pas vendue, mais elle existe à l'état potable, nous pourrons tôt ou tard céder le vin à des prix plus ou moins rémunérateurs et dans des circonstances plus favorables que le moment actuel, mais au moins le vin est sauvé de la seconde fermentation, et si vous me permettez le mot technique, « *de la pourriture* ». Eh bien, pourrons-nous opérer de cette façon, à l'avenir, avec votre article 2 ? Je vous le demande parce que c'est d'un grand intérêt pour les viticulteurs.

M. Guérin, *garde des Sceaux*. — J'avoue qu'il m'est assez difficile de répondre à notre honorable collègue.

C'est précisément en raison des difficultés et des nécessités qu'il a signalées que la Chambre a renvoyé à une commission composée d'hommes techniques le soin de préparer un règlement. Cette commission prendra l'avis du Comité des Arts et Manufactures et décidera dans quelles conditions la suralcoolisation des vins constituera un délit et tombera sous le coup de la loi que je vous demande de voter.

M. Berthelot. — Les explications que vient de nous donner M. le ministre me semblent en opposition formelle avec le texte de l'article que nous allons voter. En effet, cet article dit qu'il est interdit de mettre de l'alcool dans le vin et M. le ministre nous déclare qu'on autorisera cette addition par arrêté administratif ; un arrêté ne peut pas faire ce que la loi interdit. Je crois qu'il faut que cet article soit rédigé autrement.

M. le Garde des Sceaux. — L'addition d'alcool sera interdite au-dessus du degré que le règlement visé au troisième paragraphe de l'article 2 déterminera.

Les déclarations du ministre de la Justice, en réponse à MM. Allègre et Berthelot, précisent bien le sens, l'esprit de la loi.

C'est ainsi que s'était exprimé le regretté docteur Cot dans son remarquable rapport de 1901.

Les observations qui ont été faites au cours de la discussion de cette loi ne sont donc pas des observations quelconques qu'on remarque généralement dans la discussion de toutes les lois et qu'on oublie bien vite après leurs votes, comme on l'a écrit bien à tort ; elles ont été au contraire la justification du décret de juin 1898 qui a complété la loi de 1894 dans le sens que désiraient les parlementaires qui défendaient la viticulture à ce moment.

Comité consultatif des Arts et Manufactures. — Le Comité consultatif des Arts et Manufactures dans sa réponse avait donc à tenir compte de la double demande qui lui était faite :

1° Déterminer le survinage ;

2° Réglementer le vinage modéré.

C'est ce qu'il a fait en disant :

« Les vins rouges pour lesquels le rapport de l'alcool à l'extrait réduit est « supérieur à 4,6 et les vins blancs pour lesquels ce rapport est supérieur à « 6,5 sont présumés suralcoolisés. »

A dessein, il a laissé une marge suffisante que rien n'empêche d'ailleurs d'élargir encore, pour que 2 % d'alcool puissent être ajoutés à la cuve, sans que ces coefficients soient dépassés. Il a ainsi défini le survinage et réglementé le vinage modéré que les viticulteurs demandaient.

C'est ce qu'il fallait démontrer.

Retour à la libre distillation. — Le retour à la libre distillation permettra donc aux viticulteurs d'user loyalement de cette autorisation et le fameux décret de 1921 devra être complété en ajoutant à l'énumération des opérations licites qu'il signale, celle du vinage modéré qu'il a oubliée.

Emile Servière,

ingénieur agricole,

membre du Conseil d'administration

du Syndicat national des Bouilleurs de cru.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Société nationale d'Horticulture : inauguration de l'Exposition. — Avignon, station uvale; Lamalou, station uvale. — Syndicat national des bouilleurs de crû : avantages du vinage en franchise. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons signalé dans notre dernière chronique une température favorable à la végétation, un beau fixe que nous pensions durable. Malheureusement, après le départ de notre courrier, les perturbations atmosphériques n'ont fait que se succéder. Il a plu dans presque tout le Midi pendant une nuit et le vent sec du nord que l'on réclamait après la pluie pour empêcher le développement des spores du Mildiou s'est mis à souffler en mistral et avec une telle violence que beaucoup de pousses vigoureuses chargées de grappes ont jonché le sol. Dans les vignes

greffées d'un et deux ans, il y a des pieds où il ne reste pas un seul sarment. C'est lamentable.

La température s'est abaissée et le vent a soufflé froid. Aussi on n'a plus constaté de développement de Mildiou. Les quelques taches signalées dans les vignes qui avaient été inondées ou dans les bas-fonds humides, ne se sont pas propagées. On continue tout de même à sulfater pour la deuxième et la troisième fois. On ne veut pas se laisser surprendre comme l'année dernière.

Depuis le 12 mai, la vigne s'est développée d'une façon étonnante et les pousses sont très vigoureuses, partant des grappes de bonne dimension, si elles ne sont pas nombreuses.

Les papillons capturés d'Eudémis ne sont pas très nombreux, ce qui dénote que l'invasion ne sera peut-être pas importante. Il est bon tout de même de prendre des précautions au moment de la floraison, surtout dans les régions habituellement envahies par les vers du raisin. Lorsqu'on voit apparaître beaucoup de papillons, c'est le moment de traiter, parce que la ponte ne tarde pas à suivre les premiers vols.

Les premiers traitements peuvent se faire avec les bouillies au savon de pyrèthre. Pour les seconds, il est préférable d'employer les bouillies arsénicales ou nicotinisées. Ainsi que nous l'avons dit, les bouillies arsénicales peuvent être toxiques et demander un soin tout spécial pour leur préparation. Certains ouvriers ne veulent même pas les employer.

Les bouillies nicotinisées offrent moins de dangers ; mais elles sont coûteuses. Il faut un bon litre de nicotine titrée à 100 gr. pour 100 litres de bouillie. Si la nicotine est titrée à 300 grammes, il faut 0,250 à 0,260 par 100 litres.

Après les pluies et le vent qui a succédé, l'Oïdium est à craindre. Bien surveiller les vignes sujettes au développement de ce cryptogame et répéter les soufrages. Si la température devenait humide au commencement de la floraison ou aussitôt après, il faudrait saupoudrer les vignes avec de la poudre cuprique. C'est un complément très bon aux sulfatages. Il faut répandre la poudre avec des appareils parfaits et donner un coup dans l'intérieur du cep, après avoir recouvert les raisins. Nous disons même que les années de forte invasion par temps humides, les poudrages sont indispensables, si on veut sauver la récolte.

Par vent du nord, on peut labourer ou gratter le matin ; mais au moment de la floraison, il vaut mieux ne pas remuer la terre. Continuer l'ébourgeonnage ou épamprage avant le commencement de la floraison. Les ceps jeunes et bas ont besoin d'être aérés en enlevant les gourmands et quelques feuilles de la base du milieu. Dans les vignes vieilles, qui ont des bras assez longs, se contenter d'enlever les pampres qui se sont développés au ras du sol et le long des bras.

Faire arracher à la main les aristoloches qui se sont développées au pied des ceps. Elles pourraient donner un mauvais goût aux raisins et au vin. Si au lieu de les arracher, on les coupe, il se forme une souche sur laquelle poussent de nombreux rejetons.

Les drageons commencent à pousser autour des greffes sur place pratiquées en février et mars. Les enlever délicatement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Malgré l'élévation des droits d'entrée, malgré les quelques gelées du mois d'avril et l'annonce de quelques attaques de Mildiou, nos marchés vinicoles de chaque semaine ont continué à traîner sans activité pour les achats. Il est vrai de dire que chaque fois qu'on annonce quelque chose de défavorable à la vigne, les propriétaires viticulteurs détenteurs de vins ferment leurs caves ou haussent leurs prix. C'est la meilleure façon d'inciter les acheteurs à s'adresser aux vins étrangers qui, eux, ont des cours réguliers.

Dans les derniers marchés, on parlait beaucoup du chiffre inattendu de la consommation taxée d'avril qui a accusé une augmentation de consommation de près d'un million d'hectolitres.

Le commerce a essayé de faire quelques achats en offrant des prix un peu

au-dessous des cours qui se pratiquent depuis quelques mois. La propriété n'a pas voulu marcher en général. Aussi on se plaint qu'il rentre beaucoup de vins d'Italie qui ne paient qu'un droit de douane de 55 fr. par hectolitre. Les vins d'Algérie s'écoulent petit à petit et se paient pris en Algérie de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Sur quai Sète, les vins d'Algérie se paient dans les fûts des acheteurs de 16 fr. 50 à 18 francs pour les beaux vins. Ils ne se paient certainement pas plus cher sur les quais du port de Rouen et sont transportés par eau à Paris, au prix de 5 fr. l'hecto.

Les wagons-réservoirs sont toujours en chômage dans les gares et l'on en trouve à 1 fr. 25 l'hecto-voyage.

Les arrivages de vin d'Espagne, dans le port de Sète, se sont bien ralentis.

Le grand comité officiel pour la défense et la propagande du vin a été constitué. Et la liste des membres de ce comité a paru au *Journal officiel*. Nous sommes heureux de constater que les fonctionnaires ne sont pas en majorité et qu'on a écarté les parlementaires.

D'après l'article 3, les présidents des groupes viticoles du Sénat et de la Chambre des députés pourront assister de droit à toutes les réunions du comité. Nous connaissons un de ces présidents qui ne manquera pas les séances pour parader surtout.

Nous avons dit plusieurs fois que les politiciens sont souvent nuisibles aux intérêts économiques du pays, parce qu'ils ramènent tout à leur intérêt politique. Nous avons quelquefois critiqué la C. G. V. qui se laissait guider par quelques parlementaires. Nous sommes heureux aujourd'hui de constater que la C. G. V. nous donne raison et nous la félicitons de vouloir s'affranchir.

Nous relevons, dans un ordre du jour voté par la C. G. V., section Montpellier-Lodève, le 12 mai : « Le président de la Commission des boissons avait convoqué à Paris les représentants de vingt-trois Associations pour le 11 mai. Tout en regrettant les défaillances qui se sont produites, le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) élève la plus énergique protestation contre ces agissements de *politiciens*. C'est aux Associations viticoles qualifiées et représentant la masse des viticulteurs français qu'il appartient de prendre des décisions nécessaires. Le Syndicat régional des vignerons déclare solennellement qu'on ne saurait jamais donner assez de force à cette affirmation, en laissant seulement aux élus le soin de faire aboutir les décisions prises par les Associations. C'est là la confirmation des principes de 1907 qui nous ont valu le salut de la viticulture. »

Nous disions dernièrement que les viticulteurs ne tarderaient pas à s'apercevoir que certain parlementaire qui se dit grand défenseur de la viticulture sans jamais avoir été viticulteur, travaille surtout pour lui-même et pour son parti.

La C. G. V. commence à nous donner raison. Souhaitons que la discussion sur le statut de la viticulture qui commence au Parlement à la fin du mois aboutisse à une loi dont on ne regrettera pas les effets, par la suite. — E. F..

P.-S. — Nous apprenons avec plaisir que grâce à l'énergique intervention de la « Ligue nationale de propagande pour le vin de France », le vin sera admis dans tous les restaurants de l'Exposition coloniale.

Société nationale d'Horticulture. — Vendredi 29 mai, à onze heures, M. le Président de la République inaugurera l'Exposition horticole de Printemps, organisée au Cours-la-Reine par la Société Nationale d'Horticulture de France : orchidées, fleurs variées, rosiers, arbustes fleuris, fruits, légumes, industries et beaux-arts horticoles, architecture des jardins, etc...

Cette fête florale ouvrira les autres jours de 9 h. à 18 h. 30 et clôturera le dimanche 7 juin au soir.

Conférences-promenades les samedi 30, dimanche 31 mai et dimanche 7 juin 1931, à 10 heures du matin.

Avignon Station uvale. Lamalou Station uvale. — Récemment a été fondée à Paris, sous l'égide de l'Office International du Vin, une Union internationale pour le développement des Stations uvales et de la consommation du raisin. Une des toutes premières manifestations de cette Union a été l'inauguration des Stations uvales d'Avignon et de Lamalou.

Le 2 mai, sous la conduite de M. Douarche, président de l'Union, directeur de l'Office International du Vin, une délégation comprenant outre M. Spalaïkovitch, ministre de Yougoslavie, et M. Pusta, ministre d'Esthonie, les conseillers commerciaux de Grande-Bretagne, Pays-Bas, Roumanie, Bulgarie, Pologne, Allemagne, Autriche, Grèce, Hongrie, Espagne, Tchécoslovaquie et Finlande, a été reçue par le Comité de la Foire et la municipalité d'Avignon. Après la visite des stands, les personnalités présentes ont assisté aux travaux du Congrès international des Fruits et Primeurs.

Il fut alors fait, par M. Douarche, une conférence sur les Stations uvales. C'est devant une salle comble, présidée par M. Monis, préfet du Vaucluse, assisté de MM. Gros, député-maire d'Avignon ; Ulysse Fabre, président du Conseil général ; Zacharewicz, président du Comité de la Foire ; Pleindoux, président de la Fédération des Associations agricoles, que M. Douarche s'est attaché à démontrer que la consommation du raisin n'avait pas encore donné en France de résultats importants et que les Stations uvales devaient permettre de démontrer toute la valeur curative du raisin et par là, faciliter le décongestionnement du marché viticole.

M. Douarche indiqua en outre que pour être Station uvale, il faut posséder trois éléments essentiels : être située dans un centre de culture de raisins de table, posséder un aménagement hôtelier capable de recevoir toutes les clientèles, disposer d'organisations touristiques permettant de nombreuses excursions.

Avignon répond à ces trois conditions, aussi un Comité a-t-il été créé comprenant des représentants du Conseil général, de la municipalité, de la Chambre de Commerce, de la Chambre d'Agriculture, du Syndicat des Hôteliers, de la Fédération des Associations agricoles, du Syndicat d'Initiative et du Syndicat des Agriculteurs du Thor et de la région. Ce Comité a pour mission d'assurer les détails d'exécution d'Avignon Station uvale.

Les personnalités étrangères ont été vivement intéressées par cette organisation dont le modèle pourra être utilisé dans leur pays respectif et pour les mêmes fins. Une excursion dans la région du Thor fut faite le lendemain, elle démontra amplement combien les promoteurs du mouvement en faveur des stations uvales avaient été bien inspirés en fondant « Avignon Station uvale ».

Le 4 mai, M. Douarche se rendait à Montpellier, où une réunion analogue à celle d'Avignon avait été organisée, à la suite de la conférence qu'il fit en présence du préfet et de toutes les notabilités du commerce et de la viticulture, de l'hôtellerie et des organisations touristiques, un Comité, comprenant — comme à Avignon — les représentants des corps constitués et des syndicats intéressés, fut créé et prenait pour titre « Lamalou Station uvale ».

Il est agréable de souligner l'accueil qui fut réservé à cette initiative et la collaboration spontanée qui lui fut apportée par tous ceux qui comprennent ce que la viticulture, l'hôtellerie et le tourisme peuvent attendre des Stations uvales.

Syndicat national des Bouilleurs de cru. — *Avantages du vinage en franchise.*

1° Assurer par les récoltants mêmes la liquidation des excédents de récolte et des vins avariés.

La distillation avec droit de vinage serait comme un déversoir, une soupape de sûreté, toujours prêts à fonctionner dans les cas de trop plein et de récoltes défectueuses. Nous ne serions plus exposés à voir les excédents s'accumuler d'une récolte à l'autre.

En fin de campagne, nous priverions le commerce de vins à vil prix, ceux-ci devant concurrencer désastreusement le prix des vins nouveaux et *perpétuer* la mévente.

2° De garder le bénéfice de la distillation pour le récoltant qui trouverait l'emploi de son alcool dans sa récolte et qui ne serait plus obligé de vendre son vin de chaudière à vil prix.

3° De soustraire le récoltant à l'exploitation des sociétés de production d'alcool. Le vinage en franchise aurait le double avantage de relever le cours des vins de chaudière et des alcools en les rendant beaucoup plus rares sur le marché.

4° De ne pas jeter sur le marché déjà bondé d'alcools un stock nouveau et de ne pas ajouter à la crise viticole celle des alcools puisque chaque récoltant aurait le moyen d'employer chez lui, sous forme de vinage, le produit de la distillation de ses excédents ou de ses vins avariés.

5° Le vinage à la cuve ne pouvant être pratiqué qu'au moment des vendanges, provoquerait sûrement quelques mois auparavant des achats sur souches de la part des négociants qui voudraient s'assurer l'approvisionnement d'un certain stock de vins vinés dans ces conditions. Sans nul doute, ces achats sur souches en entraîneraient d'autres et feraient renaître la confiance qui régnerait partout, surtout dans les banques qui élargiraient leur crédit.

6° Le vinage à la cuve permettrait d'obtenir des vins d'exportation de tout à fait premier choix qui permettraient de lutter avantageusement contre les vins d'exportation étrangers.

7° Par voie de conséquence, nos exportations augmenteraient et nos importations diminueraient. Notre balance commerciale deviendrait meilleure.

8° Au point de vue œnologique, il y a unanimité d'opinion parmi les sommités : MM. Roux, Mathieu, Ventre, Sémichon, etc., pour reconnaître que les vins modérément vinés à la cuve sont de qualité supérieure au point de vue de leur hâtive limpidité, de leur bouquet et de leur moelleux par la précipitation de la crème de tartre que l'alcool provoque.

Les vins rendus ainsi meilleurs, leur consommation devrait logiquement être accrue et leur propagande avoir plus de chance de succès.

Emile Servière,
ingénieur agricole,
membre du Conseil d'administration
du Syndicat national des Bouilleurs de cru.

Bibliographie. — *Comment combattre le Mildiou de la Vigne*, par Joseph Capus, ancien Directeur de la Station de Pathologie végétale de la Gironde, Membre de l'Académie d'Agriculture, Sénateur, ancien Ministre de l'Agriculture.

Sous ce titre, M. J. Capus vient de publier un petit manuel sur le traitement du Mildiou. Si l'on songe aux dégâts formidables que cette maladie a faits l'an dernier et qu'elle peut encore faire cette année, on trouvera que ce livre est d'actualité.

Pendant plus de vingt ans, M. J. Capus s'est livré à des expériences sur le Mildiou ; les principes de traitements qu'il en a déduits ont subi l'épreuve de la pratique. Il a créé et dirigé en Gironde un service d'avertissements contre cette maladie, qui a eu le plus grand succès dans le Sud-Ouest. Les conseils pratiques qu'il donne dans cet ouvrage valent pour la France entière et ont trouvé leur vérification dans tous les vignobles de notre pays.

Ce livre renferme des notions méconnues ou oubliées et sans lesquelles il est absolument impossible de traiter efficacement contre le Mildiou. L'auteur nous explique pourquoi on échoue, pourquoi on réussit dans cette lutte. Ce livre est plein d'enseignements précis ; il doit être entre les mains de tous les viticulteurs. — *Agriculture Nouvelle*, 13, rue d'Enghien, Paris (10e) : 5 francs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 2.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1ers côtes, de 600 à 650 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1ers côtes, 800 à 875 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie. Trois-six de marc v., de 1.060 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.180 à 1.200 fr.

MIDI — *Nîmes (25 mai 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (26 mai). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » à « fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Trois-six 86°, pas d'affaire. Marc 52°, à 1.070 fr. Esprit de marc à 86°, à 1.080 fr.

Béziers (22 mai). — Vins rouges 1930, de 15 fr. » à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.230 fr. les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 mai 1931, 16 fr. 50 à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (23 mai 1931). — 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (23 mai). — Récolte 1930, de 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.900 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 182 fr. » à 184 fr. »; orges, 80 fr. » à 86 fr.; escourgeons, 74 fr. à 80 fr.; maïs, 78 fr. » à 84 fr.; riz, » fr.; seigle, 88 fr. à 89 fr.; sarrasin, 99 fr. à 103 fr.; avoines, 90 fr. » à 104 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 87 fr. 72 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 01 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 47 fr. à 51 fr. — Recoupettes, de 41 à 50 fr.; remoulages, de 70 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 250 fr. — Hollande commune, de 145 à 170 fr.; jaune ronde, de 105 fr. à 115 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 140 fr. à 150 fr.; Saint-Malo, 95 fr. à 105 fr.; Rosa, 170 fr. à 180 fr. Sterling, de 100 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr.; luzerne, 255 fr. à 285 fr.; foin, 240 fr. à 275 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 110 à 115 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. 50 à 218 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 19 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 30 à 10 fr. 30. — Longe, de 9 fr. » à 17 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 400 fr. à 800 fr. les 100 kgs. — Fraises de Carpentras, 650 à 1.150 fr. les 100 kgs. — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 280 fr. à 350 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 à 320 fr. — Epinards, 30 à 65 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 140 à 425 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 30 à 200 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de » à » fr. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Haricots verts, de 150 à 550 fr. — Artichauts d'Algérie, de 60 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.